LES NOUVELLES
DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE

SUPPLÉMENT TECHNIQUE
I.N.B.P.

15 FÉVRIER 98

N°60 - FÉVRIER-MARS 98

sommaire

n°60

BOULANGERIE

PROBLÈMES DE PANIFICATION 3
- Intérêt de l'autolyse 3
- Conservation du pain par temps humide 4
- Ecaillage de la croûte 4
- Cloquage des pains en pousse contrôlée 5
- Fabrication d'un pain sans additif 6

RECETTES 6
- La pâte à écriture 6
- Le pain d'épices 6

MATÉRIEL 7
- Pétrin spirale et pétrin axe oblique 7

RÉGLEMENTATION 7
- Scarification de la pâte 7

BOULANGERIE-PÂTISSERIE

RÉGLEMENTATION 8
- Mise en conformité du matériel 8
- Ouverture d'un rayon traiteur 10

HISTORIQUE 12
- Le croissant 12

PÂTISSERIE

ASPECTS PRATIQUES 13
- Meringue italienne 13
- Conservation d'une pièce artistique 13
- Masquer un présentoir gâteau en polystyrène 13
- Critères microbiologiques de la crème pâtissière 14

RÉGLEMENTATION 14
- "Guide de bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie" 14

RÉDACTION
INBP
150, boulevard de l'Europe
BP 1032
76171 Rouen cedex
Tél : 02 35 58 17 77
Fax : 02 35 58 17 86
Web : www.inbp.com
E-mail : bal@inbp.com

RESPONSABLE DE LA RÉDACTION
Gérard BROCHOIRE

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO
Gérard BROCHOIRE, André FERRY, Fabrice GUERMONPREZ, Frédéric LANDGRAF, Jean-Claude MISLANGHE, Alain NETTER, Catherine STEPHAN

ABONNEMENTS
S.O.T.A.L.
27, avenue d'Eylau
75782 PARIS cedex 16
Tél. 01 53 70 16 25

Éditeur : S.O.T.A.L.
Société d'Edition et de Publication
"Les Talemeliers"
Directeur de la publication : Jean CABUT
N° CPPAP : 57846

Imprimeur :
La Loupe Quebecor SA
28240 La Loupe

“Boulpat service” : vos questions les plus fréquentes

Depuis plus de 2 ans, vous êtes nombreux à nous consulter via notre service de renseignements téléphoniques “Boulpat service”. Voici une sélection des demandes les plus fréquentes, regroupées dans 3 grandes classes : boulangerie, boulangerie-pâtisserie et pâtisserie. Le sommaire ci-contre offre un aperçu général de ces questions.

Boulpat service en bref…

Créé avec la participation des Risques civils de la boulangerie, Boulpat service a pour vocation de répondre gracieusement aux demandes des boulangers-pâtissiers et des professionnels du secteur.

C’est la documentaliste de l’I.N.B.P. qui enregistre la question et qui met le demandeur en relation avec la personne compétente. Il s’agit d’un problème de panification : c’est un formateur boulanger qui vous répond. Un problème de matériel : l’ingénieur spécialiste du domaine vous rappelle, etc.

Ce service sur mesure sans but commercial, à notre connaissance unique dans notre secteur, participe à une bonne diffusion de l’information.

Un numéro à retenir : le 02 35 58 17 70, du lundi au vendredi de 9 h à 18 h (11 mois/an).

Problèmes de panification…..

En fin de pétrissage ma pâte se déchire : que faire ? Mes baguettes sont cintrées : comment y remédier ? Quand peut-on recourir à l’autolyse ?

Nous avons volontairement regrouper ces trois questions. L’autolyse qui a pour but d’assouplir les pâtes est une méthode de travail remise au goût du jour. Il est judicieux d’y recourir pour pallier les problèmes d’excès de force rencontrés de plus en plus fréquemment en boulangerie.

De nos jours, les variétés de blé cultivées sont de qualité supérieure, principalement due à un taux de protéines (gluten) plus élevé. Les techniques de mouture permettent l’obtention de farine de bonne qualité et l’incorporation de correcteurs (gluten, acide ascorbique) par les meuniers et les boulangers augmente encore la force qui faisait défaut autrefois.

Les conséquences de cette nouvelle qualité sont nombreuses en panification :
- les pâtes se lissent plus difficilement en fin de pétrissage,
- on rencontre des problèmes de déchirure au passage dans les machines de pesage, boulage, façonnage,
- au façonnage, les pâtons s’allongent plus difficilement,
- les pâtons rétrécissent à la sortie de la façonneuse,
- les pâtes sont trop sèches,
- la pousse en parisiens est plus difficile et plus lente,
- les ficelles et les baguettes se cintrent à la cuisson,
- le développement au four est plus faible,

- les grignes sont moins ouvertes,
- les pains sont trop ronds,
- les pains ont une croûte dure.

Tous ces défauts seront atténués par l’autolyse. Cette opération permet une dégradation enzymatique naturelle de la pâte, à condition que celle-ci ne renferme ni levure, ni sel. Il faut donc procéder de le façon suivante :
- faire le frasage habituel avec farine et eau, vérifier la consistance et corriger si nécessaire avec un apport d’eau ou de farine ;
- arrêter le pétrin pendant 20, 30, 40 minutes selon l’efficacité souhaitée ;
- incorporer, après cette période d’autolyse les derniers ingrédients habituels (levure, améliorant, pâte fermentée, sel) et continuer la fabrication de façon classique.

Théoriquement une autolyse augmente le process de 20 à 30 minutes, voire 40 minutes. Mais dans la mesure où l’autolyse va faciliter par la suite les différentes étapes de panification, la durée de fabrication sera sensiblement identique.

En effet, la pâte au pétrissage est plus rapidement lisse ce qui permet parfois d’arrêter le pétrin 2 à 3 minutes plus tôt.

Au façonnage, il n'est plus nécessaire de refaire un petit rallongement manuel, ni de tirer brutalement sur les deux extrémités, d'où un gain de temps supplémentaire. Enfin, la pousse à l'apprêt est plus rapide, car la pâte rendue plus extensible par l'autolyse pousse plus facilement.

C'est à chacun de déterminer, en fonction de son propre contexte, la bonne durée de l'autolyse. Pour cela, il faut faire des essais afin d'éviter une trop grande dégradation qui conduirait au manque de force.

Il faut aussi signaler les effets secondaires dus à l'autolyse qui représentent eux aussi des avantages au niveau du produit fini. La durée du pétrissage pouvant être réduite, on obtient des pâtes moins oxydées. La pâte, comme la mie, auront une teinte plus crème, plus naturelle. Il y aura aussi moins d'échauffement de la pâte ce qui peut être un élément important dans les fournils chauds ou pendant les périodes estivales.

Si l'autolyse présente un grand intérêt dans de nombreux cas, on ne peut toutefois pas y recourir :
- si la farine est faible,
- si les pâtes ont tendance à manquer de force,
- pour de la pousse contrôlée de longue durée,
- pour les fabrications spéciales (seigle, son, complet…),
- pour les fabrications en surgelé cru.

De même, on utilisera cette méthode avec modération ou après essai :
- en pousse contrôlée de courte durée,
- avec des farines de tradition.

En conclusion, on peut dire que l'autolyse est une méthode facile à mettre en œuvre, qui apporte beaucoup d'avantages, entre autres l'amélioration de l'esthétique du pain. Peu contraignante, elle nécessite un simple changement dans l'organisation et la réalisation du travail.

Que faire pour améliorer la conservation de mon pain par temps humide ?

Le pain est un produit qui évolue en permanence. Plusieurs facteurs en sont responsables, dont un qui joue un rôle capital : l'hygrométrie de l'air. Un transfert d'humidité s'effectue entre l'air, la mie et la croûte, qui en renferment, chacun, un certain taux :
- de 40 à 100% d'humidité dans l'air,
- environ 45% d'humidité dans la mie,
- environ 8% d'humidité dans la croûte.

Par temps humide, c'est la croûte du pain qui va subir la plus grande modification, car la différence entre son taux d'humidité et celui de l'air est très importante. Le pain devient moins croustillant, se ramollit et devient caoutchouteux en bouche.

En modifiant légèrement son travail, le boulanger peut retarder un peu l'échéance du ramollissement. Il doit :
- pétrir des pâtes plus fermes,
- utiliser des améliorants à base d'acide ascorbique,
- cuire à température dégressive et prolonger légèrement la durée de cuisson,
- effectuer un bon ressuage dans un local aéré.

Notons enfin qu'il existe des appareils qui servent à déshumidifier l'atmosphère. Cet investissement peut être envisagé dans des régions ou des locaux particulièrement humides.

La croûte de mon pain s'écaille. Comment y remédier ?

L'écaillage de la croûte au cours du ressuage est normal. A la sortie du four, il y a perte de chaleur, rétraction et léger affaissement du pain, ce qui provoque des lésions sur la croûte. Un excès d'écaillage est interprété à tort par la clientèle comme un signe de congélation du pain. Par conséquent, il convient d'y remédier.

L'excès d'écaillage se manifeste sur des pains très développés ayant une croûte trop fine. Ces pains très développés sont le fruit d'un pétrissage trop important, d'une tenue à l'apprêt trop longue et d'un excès d'améliorant à base d'acide ascorbique.

La croûte trop fine s'observe sur des pains très développés cuits rapidement avec un excès de buée.

Le boulanger devra en conséquence améliorer ces différents points. On peut aussi signaler qu'un refroidissement brutal dès la sortie du four favorise le problème.

Je travaille en pousse contrôlée. Mes pains cloquent à la sortie du four. Comment y remédier ?

	Les différentes causes possibles	Les remèdes
manque de force de la pâte	- farine faible *(gluten trop extensible ou dose trop faible)*	- utiliser une farine de qualité supérieure
	- farine fraîche *(sans plancher)*	- utiliser une farine ayant un peu de plancher *(une farine doit repo - ser au minimum une semaine entre sa fabrication et son utilisation)*
	- taux d'hydratation trop élevé	- diminuer le taux d'hydratation
	- manque d'améliorant *(acide ascorbique)*	- utiliser un produit contenant de l'acide ascorbique (E 300) ou contenant des mono- et diglycérides d'acides gras (E 471)
	- manque de pétrissage *(prise de force insuffisante)*	- faire au minimum un pétrissage amélioré
	- excès de pétrissage *(diminution de la force)*	- ne pas dépasser le stade du pétrissage intensifié
	- durée de séjour en chambre trop important	- éviter des séjours en chambre de plus de 36 h
	- enfournement de pâtons trop poussés	- enfourner des pâtons plus jeunes
excès de fermentation de la pâte avant le refroidissement	- dose de sel trop faible	- augmenter légèrement la dose de sel
	- utilisation de levure rapide	- utiliser une levure classique
	- dose de levure trop élevée	- réduire la dose de levure
	- pâte trop molle	- diminuer le taux d'hydratation
	- pâte trop chaude	- diminuer les températures d'eau de coulage pour obtenir des pâtes à 22-23°C
	- durée du pointage trop importante	- remplacer le pointage par la détente
	- quantité pétrie trop importante	- diminuer le litrage car le travail doit se faire rapidement
	- temps de pesage, division, mise en forme, détente et façonnage, trop longs	- ces temps seront réduits en diminuant le litrage
	- chargement d'un nombre de pièces trop important dans l'armoire, qui ralentit la descente en température	- entreposer au fur et à mesure les produits pour améliorer le refroi- dissement
	- température de chambre trop élevée avant l'introduction du pain	- régler la chambre au froid maximal dès le début du pétrissage
excès d'humidité sur les pâtons	- pâte trop molle	- réduire le taux d'hydratation
	- excès d'humidité dans la chambre ou projection de goutelettes	- diminuer l'hygrométrie ou régler le nébuliseur
	- couches trop humides	- utiliser des couches sèches
	- fournil très humide	- ne pas laisser trop longtemps les pâtons dans le fournil
	- excès de buée dans le four	- réduire la dose de buée
	- buée injectée après l'enfournement	- mettre la buée avant l'enfournement

Quelques conseils supplémentaires

En pousse contrôlée, la température de cuisson doit être légèrement inférieure à la normale : de 5 à 10 °C de moins.

Réglage des températures de chambre en fonction de la durée du séjour :

- environ 18 h, régler à 10-12°C pour obtenir une pousse lente et continue,
- environ 18 à 36 h, régler à 3-5°C pour bloquer la fermentation et programmer 5 heures de pousse à 16-18°C,
- environ 36 à 48 h, régler à 1-2°C pour bloquer la fermentation et programmer 7 heures de pousse à 16-18°C.

Réglage de l'hygrométrie de la chambre :

- régler à 70-85% d'humidité pour des séjours courts (inférieurs à 24 h),
- régler à 80 - 90% pour des séjours supérieurs à 24 h.

Il faut enfin savoir que toutes les indications concernant les températures, les hydratations, les doses d'améliorants... sont à moduler en fonction des durées de séjour dans la chambre.

Prenons deux exemples : lorsqu'on conseille de diminuer le taux d'hydratation, on le fera de 1% pour des séjours de 18 heures, de 2% pour 36 h, de 3% pour 48 h.
De même, on incorporera une faible dose d'améliorant pour des séjours de 18 h, une dose moyenne pour 36 h, une forte dose pour 48 h.

On peut dire en conclusion qu'il incombe à chacun de trouver ses marques et de faire les bons réglages. En cas de difficultés, il conviendra de reprendre point par point tous les conseils listés ci-dessus.

Pour en savoir plus sur la pousse contrôlée, se reporter au Supplément technique n°58 d'octobre 1997, consacré aux fabrications différées.

Je veux fabriquer un pain sans additif. Comment procéder ?

Il est courant de confondre “additif” et “améliorant”. Pour plus de clarté, définissons tout d’abord le mot “améliorant” utilisé couramment en boulangerie Il désigne un mélange de produits utilisés pour corriger un défaut, une anomalie, pour pallier une insuffisance de qualité des farines, pour augmenter les qualités des pâtes, leur tenue, pour colorer les pains...

Cette appellation non définie sur le plan réglementaire regroupe en fait 3 catégories de produits :
- les additifs comme l’acide ascorbique, la lécithine,
- les auxiliaires technologiques comme les amylases fongiques,
- les adjuvants comme le gluten, le malt, la farine de fève ou de soja.

L’utilisation des additifs est réglementée dans l’Union européenne par la directive 95/2 transcrite en droit français par l’arrêté du 2 octobre 97. *(Pour plus de détails, se reporter au Supplément technique n°55 d’avril-mai 97 : “Les produits de panification à l’heure européenne”).*

Deux règles de base peuvent être rappelées. Pour obtenir le résultat escompté, il faut s’assurer de l’adéquation entre le défaut à corriger et l’améliorant que l’on va utiliser. Par exemple, seul le malt améliorera le brunissement de la croûte. De plus, il faut respecter impérativement les doses d’emploi, sous peine d’engendrer d’autres inconvénients. L’acide ascorbique, par exemple, peut améliorer le volume d’un pain, mais un surdosage entraînera un blocage de la pousse et du volume.

Lorsqu’un boulanger exprime le souhait de fabriquer un pain sans additif, deux cas de figure sont à considérer :
- il utilise une farine contenant des améliorants incorporés par son meunier et ne veut plus rajouter lui-même d’additif,
- il veut utiliser une farine sans additif et ne veut pas en incorporer lui-même, de sorte à pouvoir bénéficier de l’appellation “pain de tradition française”.

Dans le premier cas, le boulanger diminuera progressivement les doses habituelles. La plupart du temps, cette réduction peut se faire sans avoir à changer la méthode de travail. Si quelques défaillances apparaissent, il faudra compenser par un changement de méthode :
- soit incorporer de la pâte fermentée de la veille conservée au frais, à raison de 100, 150, 200 g par kg de farine,
- soit augmenter le pointage de la pâte,
- soit donner de la force par boulage,
- soit travailler sur poolish représentant 20, 30, 40% de l’eau de coulage,
- enfourner des pâtons pus jeunes.

Dans le deuxième cas, le travail en tradition française doit obligatoirement se faire :
- soit sur poolish (50% de l’eau de coulage),
- soit sur levain-levure (1/3 de la pétrissée finale),
- soit sur pâte fermentée (300 g par kg de farine).

Le pointage nécessaire est alors de 45 min à 1h. L’apprêt doit être réduit à 1h, 1h 15.

Avec une farine de qualité, l’absence d’additif ne pose pas de problème en fabrication continue. Par contre, en pousse contrôlée, au-delà de 15h, le travail devient plus délicat. *(Pour ce type de travail, se reporter au Supplément technique n° 37 de février-mars 1994 et au n° 55 d’avril-mai 1997)*

Recettes

Je voudrais une recette de pâte à écriture

Pâte à écriture noire

Farine T 55		100 g
Sucre glace		30 g
Cacao en poudre		20 g
Eau	*(environ)*	100 g

- Tamiser ensemble farine, sucre et cacao.
- Ajouter l’eau et remuer à la spatule jusqu’à l’obtention d’une pâte lisse et suffisamment molle pour former un ensemble qui s’écoule assez facilement.
- Conserver sous film plastique pour éviter le croûtage dans un récipient de petit diamètre.
- Ecrire au cornet sur des pains clairs en fin de pousse.

Pâte à écriture blanche

Farine T55	50 g
Amidon	50 g
Sucre glace	50 g
Blancs d’œuf	2

- Tamiser ensemble farine, amidon, sucre et procéder de la même façon que pour la pâte à écriture noire.
- Ecrire sur des pains ou des fonds de teinte brune.

Je voudrais une recette de pain d’épices

Ingrédients

Miel	500 g
Sucre	100 g
Lait	350 g
Œufs	3
Farine de seigle T85	250 g
Farine T55	250 g
Poudre levante	40 g
4 épices	10 g
Oranges confites	100 g
Zestes d’orange	2

Réalisation

- Faire fondre dans une casserole le miel et le sucre.
- Ajouter à ce mélange tiède le lait et les œufs.
- Mélanger les deux farines avec la poudre levante et les 4 épices.
- Travailler ensemble les deux appareils.
- Ajouter les oranges confites coupées en petits cubes et les zestes.
- Verser dans des moules à génoise (diam. 22) ; les remplir aux 3/4.
- Cuire 50 minutes à 170°C maximum. Descendre à 150°C à mi-cuisson.

Matériel

J'hésite entre un pétrin à spirale et un pétrin axe oblique. Lequel acheter ?

Le pétrin à axe oblique est un matériel très connu et très répandu puisque durant plusieurs décennies, c'était le seul système utilisé. L'outil est formé de deux fourches cintrées ayant une inclinaison d'environ 45 degrés par rapport à la cuve. Les vitesses de rotation du fraseur se situent aux alentours de 40-80 rotations par minute. La cuve se met en mouvement par frottement de la pâte sur sa paroi.

Le pétrin à spirale est commercialisé en France depuis une vingtaine d'années. L'outil en forme de "queue de cochon" est positionné de façon verticale. Les cuves sont motorisées. Les vitesses de rotation des fraseurs varient énormément selon les marques et parfois selon les modèles de la marque. Cela complique le travail du professionnel qui change de matériel, car il devra ajuster de nouvelles durées. Son principal intérêt réside dans la possibilité de pétrir des quantités variables de pâte sans nuire à la qualité du pétrissage.

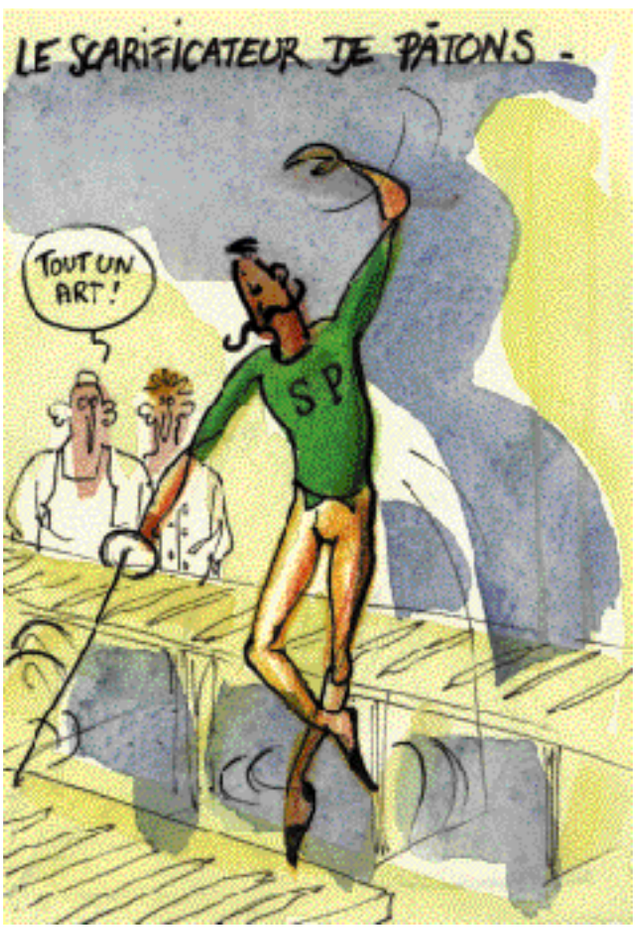
Comparaison des 2 types de pétrin

	Axe oblique	Spirale
Coût achat	inférieur	supérieur
Quantité minimale	50% du maxi	10% du maxi
Types de pâte	toutes	les pâtes qui demandent des bons pétrissages
Frasage	+ rapide (3-4 min)	+ lent (5-7 min)
Bassinage	+ facile	+ difficile
Durée du pétrissage	+ longue	+ courte (parfois 2 à 3 fois moins)
Réglage vitesse cuve	+ difficile (frein manuel)	+ facile (cuve motorisée)
Blanchiment	+ important	moins prononcé
Echauffement	inférieur	supérieur
Encombrement	supérieur	inférieur (+ vertical)

Réglementation

A-t-on le droit d'utiliser une lame de rasoir pour scarifier la pâte ?

La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) dit en substance, dans la circulaire DSG/SD1.B/N°8 du 17 septembre 1990, que *"les professionnels [industriels et artisans de la boulangerie] sont invités à prendre toutes précautions propres à prévenir le type d'incident signalé [consommatrice ayant ingéré du pain contenant des fragments de lame de rasoir], notamment en abandonnant l'emploi de lames de rasoir au profit d'instruments tranchants du type couteau, comportant une lame résistante solidement fixée à un manche"*.



Il n'en reste pas moins que la lame de rasoir est l'outil le mieux adapté aujourd'hui encore à la scarification des pâtons.

Il convient donc de la fixer solidement à un support : cela en toute logique sous-entend deux choses, non seulement la présence d'un manche, mais aussi d'un moyen de fixation solide.

Plusieurs fournisseurs proposent des produits répondant à cette double exigence.

Réglementation

Qu'est-ce que la mise en conformité du matériel ?

La mise en conformité des équipements de travail découle du texte européen n°89/655/CEE du 30 novembre 1989 appelé communément "Directive utilisateurs".

Ce texte transcrit en droit français (décrets 93-40 et 93-41 du 11 janvier 1993) a pour but de limiter les risques liés à l'utilisation des différentes machines.

Pour cela, il contraint l'utilisateur à rajouter, si nécessaire, des dispositifs de sécurité (par exemple une grille de protection sur le pétrin) et à modifier, si besoin est, le circuit électrique de la machine (assurant par exemple l'arrêt automatique du pétrin dès que l'on ouvre la grille de protection).

Pour aider les professionnels dans cette tâche, la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie et la Confédération nationale de la pâtisserie ont établi, chacune, un plan collectif de mise en conformité et ont obtenu, après négociation avec le ministère du Travail, des délais conséquents pour l'achèvement des travaux.

Au total, ce sont onze machines utilisées en boulangerie-pâtisserie qui sont visées par ces plans. Pétrin, batteur-mélangeur, laminoir, façonneuse, peseuse, diviseuse, four à chariot rotatif, chambre de repos à balancelles concernent la boulangerie-pâtisserie. Batteur-mélangeur, laminoir, tranche-jambon, pétrin, broyeuse à amande et turbine à glace concernent la pâtisserie.

Sur le document appelé plan collectif, figure la liste des éléments à contrôler sur ces onze machines. Il indique également les dispositifs à mettre en place pour pallier les insuffisances éventuelles et précise pour chaque matériel, la date-butoir de mise en conformité (la dernière est fixée au 31 décembre 2000).

Où se procurer le plan collectif de mise en conformité du matériel ?

Le plan collectif de mise en conformité du matériel est disponible auprès des fédérations ou syndicats départementaux de la boulangerie-pâtisserie.

Après lecture de l'ensemble du document, le boulanger-pâtissier doit diagnostiquer chaque matériel et remplir les grilles d'évaluation pré-imprimées. Il conserve ces documents qu'il tient à disposition de l'inspecteur du travail, en cas de contrôle.

Par ailleurs, il renvoie dûment signée la lettre d'adhésion - qui figure dans le dossier -, à l'inspecteur du travail. Il s'engage à travers cette lettre à se conformer à cette nouvelle réglementation et à mettre en œuvre les moyens qui s'imposent. Deux choix lui sont proposés : soit apporter des modifications à ses machines pour répondre aux critères de sécurité fixés par la nouvelle réglementation, soit les remplacer par du matériel neuf conforme à la réglementation.

Il est important de préciser que s'il choisit de remplacer ses machines avant l'échéance du plan, le professionnel doit prendre des "mesures compensatoires" :
- afficher sur les postes de travail les dangers liés à l'utilisation des machines concernées,
- afficher également le mode d'emploi des machines et les précautions à prendre,
- former le personnel en conséquence.

Calendrier du plan collectif de mise en conformité

Machines de boulangerie	Dates-butoirs modification	Dates-butoirs remplacement
Pétrin	**31/12/97**	31/12/2000
Batteur-mélangeur	31/12/98	31/12/2000
Laminoir	31/12/99	31/12/2000
Façonneuse	31/12/99	31/12/2000
Peseuse	31/12/2000	31/12/2000
Diviseuse	31/12/2000	31/12/2000
Four à chariot rotatif	31/12/2000	31/12/2000
Chambre de repos à balancelles	31/12/2000	31/12/2000
Machines de pâtisserie	**Dates-butoirs modification**	**Dates-butoirs remplacement**
Batteur-mélangeur	**31/12/97**	31/12/2000
Laminoir	31/12/98	31/12/2000
Tranche-jambon	31/12/99	31/12/2000
Pétrin	31/12/2000	31/12/2000
Broyeuse à amande	31/12/2000	31/12/2000
Turbine à glace	31/12/2000	31/12/2000

Que doit faire le professionnel qui n'a pas encore adhéré au plan collectif ?

Si le professionnel n'a encore réalisé aucune démarche : il y a urgence. En effet, selon la loi, toutes les machines listées ci-dessus doivent être conformes depuis le 1er janvier 1997, s'il n'y a pas eu d'adhésion au plan collectif.

Si rien n'a été fait, le chef d'entreprise est actuellement en infraction. Il doit donc se rapprocher au plus vite de l'inspection du travail locale (D.D.T.E., direction départementale du travail et de l'emploi) pour demander d'adhérer au plan collectif établi par les Confédérations nationales qui lui permettra d'étaler les travaux. La DDTE reste seul juge pour accepter cette adhésion tardive.

Je suis artisan sans salarié. Suis-je soumis à la mise en conformité du matériel ?

Non, car le code du travail prévoit uniquement la protection des salariés, laissant à penser que le chef d'entreprise, s'il travaille seul, doit prendre lui-même ses responsabilités, sans être soumis à une réglementation particulière.

Ainsi lit-on à l'article R 233-1 que *"le chef d'établissement doit mettre à la disposition des travailleurs les équipements de travail nécessaires, appropriés au travail à réaliser ou convenablement adaptés à cet effet, en vue de préserver la santé et la sécurité des travailleurs…"*.

Même si son cas n'est pas évoqué dans le code du travail, l'artisan a tout intérêt à travailler lui aussi dans de bonnes conditions de sécurité : cette règle semble élémentaire.

De plus, le jour où il embauchera un salarié il se retrouvera du jour au lendemain dans l'obligation de faire la mise en conformité de son matériel : autant anticiper et ne pas attendre le dernier moment pour procéder aux différents aménagements.

De même, le jour où l'artisan vendra son fonds de commerce, la non-conformité de ses machines pèsera dans la négociation *(cf question suivante*).

Qu'en est-il de la vente des fonds de commerce vis-à-vis de la mise en conformité du matériel ?

Il faut tout d'abord signaler que dans le cas de la reprise, le matériel est considéré comme maintenu en service (article R 233-49-5 du code du Travail et lettre du ministère du Travail à la Confédération nationale de la boulangerie en date du 15 décembre 1995).

Cette lettre du ministère du Travail dit également :*"[…] en cas de transmission d'un fonds de boulangerie, le vendeur n'est ni dans la situation d'un vendeur de matériel d'occasion, ni a fortiori dans celle d'un vendeur de matériel neuf. Le repreneur est tenu de mettre en conformité les équipements qui sont installés dans l'entreprise acquise. Il est donc recommandé que le plan remis à l'inspection du travail, fasse l'objet d'une information par le cédant au repreneur, afin qu'il soit en mesure de poursuivre l'achèvement dans les délais prévus. Si un ajustement du plan se révèle nécessaire, il doit se faire en accord avec l'inspection du travail"*.

La lettre stipule donc clairement que si la responsabilité de la mise en conformité du matériel incombe aux vendeurs de matériel d'occasion, il n'en est rien pour le professionnel qui revend son fonds. Qu'en est-il concrètement pour le repreneur de l'entreprise ?

Deux cas sont à considérer. Ils sont exposés dans le tableau page 10, intitulé "Situation de l'entreprise au regard du plan de mise en conformité des machines au moment de la vente".

Avant de l'examiner, soulignons que le repreneur doit poser les bonnes questions au vendeur afin de connaître parfaitement la situation de ce dernier au regard de cette nouvelle réglementation des machines.

La situation du vendeur de matériel d'occasion

La lettre du ministère du Travail évoque la situation du matériel d'occasion. Cela mérite quelques précisions. Une machine d'occasion est une machine qui a déjà été utilisée et qui est l'objet d'une opération de vente ou de cession en vue de son utilisation dans une nouvelle entreprise.

Dans un tel cas, c'est l'article R 233-77 du code du Travail qui s'applique : *"le responsable de l'opération doit remettre au preneur un certificat de conformité par lequel il atteste que l'équipement de travail concerné est conforme aux règles techniques qui lui sont applicables".*

Le non-respect de ces règles peut constituer une cause de nullité de la vente.

Les machines de location ou de prêt, même temporaire, sont soumises aux mêmes dispositions. Les machines d'occasion, provenant de l'extérieur de l'Union européene, doivent répondre aux prescriptions des machines neuves.

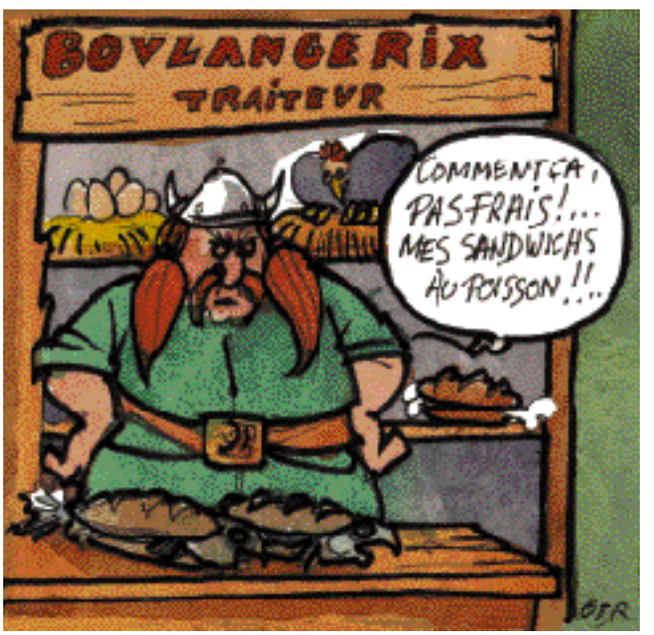
<table>
<tr><th colspan="3">Situation de l'entreprise au regard du plan de mise en conformité des machines au moment de la vente</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Cas n°1 - Le vendeur a adhéré au plan de mise en conformité</td><td>Le vendeur a opté pour la modification des machines et il a respecté le calendrier</td><td>La situation est saine pour le repreneur. Le plan collectif de mise en conformité est transmissible. Le repreneur bénéficie donc des mêmes délais pour poursuivre les modifications qui s'imposent. Il peut éventuellement négocier avec la DDTE un échelonnement différent en fonction des contraintes liées à son installation.</td></tr>
<tr><td>Le vendeur a opté pour la modification des machines mais n'a encore rien fait et une date-butoir est déjà passée
(31/12/97 pour le pétrin du boulanger et le batteur-mélangeur du pâtissier)</td><td>Le repreneur peut demander au vendeur de mettre en conformité les machines pour lesquelles la date-butoir est passée. En cas de litige, c'est l'inspection du travail qui tranchera l'affaire. Si le repreneur accepte le matériel en l'état, la mise en conformité lui incombe et c'est la première chose qu'il devra faire avant la réouverture de l'entreprise.</td></tr>
<tr><td>Le vendeur a opté pour le remplacement des machines</td><td>Le repreneur hérite des obligations. Il peut négocier avec l'inspection du travail des modifications du plan établi par son prédécesseur.</td></tr>
<tr><td>Cas n°2 - Le vendeur n'a pas adhéré au plan de mise en conformité</td><td colspan="2">Le repreneur a tout intérêt à demander un état des lieux du matériel pour bien évaluer les dépenses qu'il aura à faire. Cela jouera dans la négociation du prix de vente du fonds. Par ailleurs, c'est au repreneur de faire les démarches nécessaires pour se raccrocher au plan collectif (cf question page 8 : "Que doit faire un professionnel qui n'a pas encore adhéré au plan collectif ?").</td></tr>
</table>

Boulanger-pâtissier, je souhaite ouvrir un rayon traiteur. Quelle est la réglemen - tation applicable pour cette nouvelle activité et quelles formalités dois-je accomplir ?

L'activité "traiteur" se caractérise, en boulangerie- pâtisserie artisanale, par un assemblage de produits animaux (viandes et charcuteries, mais aussi poissons et crustacés) ou d'origine animale (œufs, beurres, laits, fromages) avec des produits végétaux ou d'origine végétale (pains, viennoiseries, fonds de tartes...). Elle requiert de la part du professionnel des pratiques d'hygiène irréprochables, car certains produits sont très sensibles.

A ce titre, l'ouverture d'un rayon traiteur est soumise aux mêmes règles générales d'hygiène que l'ensemble des aliments, et ce quelle que soit la taille de l'entreprise. C'est la directive européenne 93/43/CEE du 14 juin 93 qui s'applique, retranscrite en droit français dans deux arrêtés : 9 mai 95 et 28 mai 97.

Le principe de base de l'arrêté du 9 mai 1995 qui réglemente l'hygiène des aliments remis directement au consommateur est celui de la responsabilisation du chef d'entreprise. Ce dernier a une obligation de résultat : remettre au consommateur des produits sains, c'est à dire exempts de germes dangereux pour sa santé.



Pour atteindre cet objectif, le professionnel doit assurer une maîtrise continue de l'hygiène depuis la production jusqu'à la remise au consommateur. Les moyens à mettre en œuvre sont laissés à l'initiative du chef d'entreprise.

Pour aider le boulanger-pâtissier à appliquer cette réglementation, un "Guide de bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie" a été établi *(cf page 14)* : certaines fiches concernent le "traiteur", appelé pâtisserie salée dans cet ouvrage. On y trouve notamment des recommandations en matière de fabrication de sandwiches, en matière d'emploi de viandes et charcuteries…

Si le boulanger-pâtissier souhaite fabriquer des produits "traiteur" plus élaborés tels que des plats cuisinés, il pourra se reporter au guide de bonnes pratiques d'hygiène de l'activité traiteur. Sa validation par les administrations compétentes puis sa diffusion sont prévues dans le courant de l'année 98.

Il est important de préciser que se référer à ces guides de bonnes pratiques d'hygiène relève d'une démarche volontaire. La réglementation en matière d'hygiène, impose seulement au professionnel une obligation de résultat. Mais en cas de contrôle, le professionnel devra justifier qu'il met tout en œuvre pour maîtriser les risques. Celui qui applique les recommandations des guides aura donc un avantage certain. Il pourra se prévaloir de bien connaître la réglementation, et justifier qu'il s'y conforme en appliquant les règles édictées dans lesdits guides.

Par ailleurs, le boulanger-pâtissier peut être amené à faire de la remise indirecte au consommateur. Dans ce cas, l'acheteur n'est pas lui-même le consommateur. C'est courant en boulangerie-pâtisserie d'exécuter des commandes traiteur passées par des collectivités (maisons de retraite…) ou de livrer des plats à l'occasion de banquets…

En principe, pour ce faire, le boulanger-pâtissier doit obtenir un agrément sanitaire, procédure longue et coûteuse, que l'importance du marché local ne justifie pas nécessairement. Pour atténuer cette contrainte, les organisations professionnelles ont obtenu des administrations nationales de contrôle (les services vétérinaires), la possibilité d'une dispense d'agrément sanitaire *(1)* pour les entreprises dont l'activité principale est la remise directe au consommateur, mais dont une partie limitée de la production est remise à des tiers ou des collectivités.

Cette dispense nécessite de la part du professionnel une simple déclaration auprès des services vétérinaires. Un modèle peut vous être fourni par votre syndicat professionnel.

Elle doit comporter les éléments suivants :
- la nature et la quantité des produits transformés livrés

à des tiers (pâtisseries salées), plats cuisinés, préparations de viandes (par exemple : hachis parmentier),
- la liste des lieux de livraison pour les clients réguliers (restaurants collectifs...).

Pour des distances supérieures à 80 km, le professionnel doit faire la demande d'un agrément locorégional. S'il est frontalier et qu'il veut vendre des produits au pays voisin, il doit obtenir un agrément communautaire.

Par ailleurs dans l'activité traiteur, on utilise très souvent la congélation. Aussi ne faut-il pas oublier que toute personne responsable d'un établissement dans lequel sont congelés des produits comportant un pourcentage non négligeable de denrées d'origine animale est tenue d'en faire la déclaration au préfet (direction des services vétérinaires) *(2)*.

Les conditions d'attribution de la dispense

1°) L'activité en remise à des tiers doit être inférieure à 30% de l'activité globale de l'entreprise.

2°) Les quantités suivantes ne doivent pas être dépassées :
- 800 kg/semaine pour les viandes fraîches de boucherie, à l'exclusion des viandes hachées,
- 250 kg/semaine pour les volailles, gibiers, autres préparations bouchères à base de viande (par exemple : pâté en croûte, quiche lorraine…)

3°) La remise à des tiers peut s'effectuer dans un rayon de 80 km maximum.

4°) Dans le cadre de la dispense, le professionnel **est tenu** de se référer aux guides de bonnes pratiques d'hygiène. Ils ne relèvent donc plus de la démarche volontaire *(cf plus haut)*.

(1) Loi 94-114 du 10/02/94
(2) Arrêté du 26/06/74

Comme nous venons de l'exposer, le développement d'une activité traiteur s'accompagne d'une réglementation stricte en matière d'hygiène et de démarches à accomplir auprès des services vétérinaires.

Inutile de rappeler que les bonnes pratiques d'hygiène concernent non seulement le chef d'entreprise, mais aussi l'ensemble du personnel, qu'il soit en charge de la fabrication ou de la vente. Il est donc primordial d'associer toute l'équipe à l'application quotidienne des règles qui s'imposent : hygiène et propreté est l'affaire de tous. Une formation spécifique du personnel est indispensable pour intégrer cette nouvelle activité dans de bonnes conditions : le travail des viandes nécessite des recommandations spécifiques.

Deux autres points restent à évoquer lors de l'ouverture d'un rayon traiteur.

D'une part, l'artisan doit s'assurer au niveau de son bail commercial que l'exercice de cette activité n'est ni interdite, ni limitée. D'autre part, il lui faudra prévoir de nouveaux espaces de fabrication et de vente.

Deux cas sont envisageables :

- soit il crée un espace réservé pour la fabrication et la vente dans des locaux existants. Il doit alors se reporter aux conseils détaillés dans le "Guide de bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie", en particulier à ceux qui concernent les matières premières (réception, stockage...), l'entretien des locaux et du matériel de fabrication, la vente, l'hygiène corporelle, la lutte contre les nuisibles, ou les températures de stockage des produits finis mis en vente ;

- soit il crée un nouvel emplacement en fabrication et/ ou en vente. Il est alors vivement conseillé de se faire assister par un hygiéniste pour réfléchir aux circuits de fabrication et de vente, à l'organisation globale du travail de l'entreprise, à l'implantation fonctionnelle de ces nouveaux locaux, en liaison avec les entrepreneurs et les services vétérinaires. Un permis de construire est parfois nécessaire.

Historique

Quel est l'historique du croissant?

Qui mieux que le croissant est à la croisée du monde de la boulangerie (c'est une pâte fermentée) et du monde de la pâtisserie (c'est une pâte feuilletée) ?

La forme incurvée de cette gourmandise s'apparente à celle d'une demi-lune, appelée couramment… croissant de lune.

Symbole gourmand du petit-déjeuner à la française, le croissant n'est pourtant pas originaire de France ! Avant le début de notre ère, il se dit que les Arabes cuisinaient déjà des pains en forme de croissant, qui n'était pas sans rappelé la forme de la faucille, qu'ils avaient adoptée très tôt comme emblème national. Mais de cela, il n'en est trace que dans peu d'écrits.

Plus avérée et plus connue est la péripétie autrichienne ainsi relatée dans les ouvrages. C'était en 1683 à Vienne. Les Turcs assiégeaient la capitale autrichienne. De part et d'autre du Danube, ils avaient dressé des campements pour leurs quelque 39 000 cavaliers et 40 000 fantassins.

Pendant deux mois, les Viennois résistèrent aux assauts avec courage, laissant l'ennemi dépité. Les Turcs imaginèrent alors de creuser pendant la nuit des galeries souterraines, plus exactement des sapes, sous les remparts.

Mais c'était sans compter les valeureux travailleurs de la nuit, les boulangers viennois, qui perçurent les bruits des pioches ennemies et donnèrent l'alerte. D'aucuns rapportent même qu'en plus de donner l'alerte, ils auraient entrepris de percer d'autres galeries, pour surprendre l'envahisseur.

Les indésirables définitivement chassés, Jean III Sobieski qui n'était pas un ingrat, voulut récompenser la vigilance et la bravoure des boulangers en leur accordant le droit de fabriquer des pains en pâte feuilletée, jusqu'alors privilège exclusif des pâtissiers. C'est ce que racontent les uns. Les autres affirment que les boulangers ont voulu fêter le départ de l'assaillant en faisant des petits pains en forme de croissant, symbole de l'Empire turc, qui ornait son étendard.

Quoi qu'il en soit, les Français durent patienter un siècle de plus avant de consommer leur premier croissant, alors pauvre en sucre et en matières grasses. Et pour cela, il faudrait remercier Marie-Antoinette qui l'aurait introduit, voire imposé à Versailles. Mais la révolution ne fit qu'une bouchée de cette gâterie dominicale, la renvoyant pour un temps aux oubliettes. Ce sont les années folles qui l'ont ressuscitée avec bonheur. Depuis, le croissant ne cesse d'égayer nos petits matins frileux !

Aspects pratiques

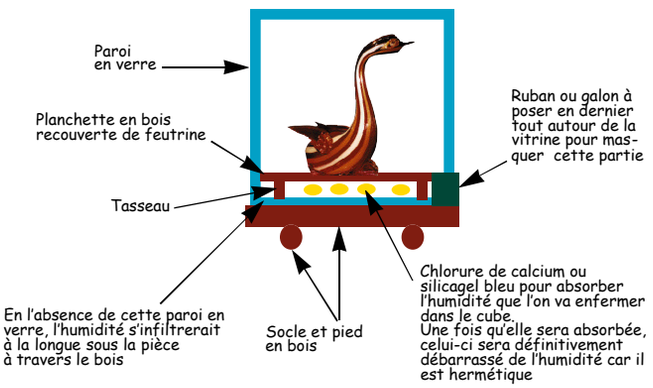
Lorsque j'incorpore le sucre aux blancs pour faire de la meringue italienne, ces der - niers se liquéfient. Comment y remédier ?

Il faut tout d'abord s'assurer que les blancs sont d'une qualité irréprochable : ils doivent être frais, exempts de particules de jaune d'œuf, de farine, de matières grasses ou de toute autre matière qui proviendrait d'un nettoyage négligé. De même, la cuve du mélangeur et le batteur doivent être parfaitement nettoyés et dégraissés. Tous ces phénomènes sont un frein au bon montage des blancs : ils brillent et on obtient une meringue de mauvaise qualité qui n'a pas de tenue et qui a pour caractéristique de se liquéfier.

Ce phénomène peut aussi se produire lorsqu'on verse le sucre dans des blancs qui ont été trop montés.
Un mauvais nettoyage du sucre, lors de sa cuisson, peut enfin en être responsable : il faut donc bien écumer et éponger les parois de la casserole.

Pour fabriquer de la meringue italienne, on avait l'habitude de monter les blancs en neige, puis de verser le sucre cuit sur les blancs. Une nouvelle méthode consiste à verser le sucre cuit directement sur les blancs non montés. Avec cette façon de faire, la qualité de la meringue est beaucoup plus régulière.

Comment conserver dans de bonnes conditions une pièce artistique en sucre ou en chocolat ?



Le chocolat et le sucre ont pour principaux ennemis les variations de température et l'humidité. Pour y remédier, il est recommandé d'isoler la pièce en sucre ou en chocolat en l'enfermant dans un cube en verre ou en plexiglas adapté au volume et à la forme de celle-ci. Le cube hermétique protège non seulement de la poussière, particulièrement voyante sur le chocolat, mais aussi de l'humidité.

Bien entendu, on évitera d'exposer la pièce en plein soleil, car la paroi en verre accentuerait le réchauffement et provoquerait la fonte de tout ou partie de celle-ci.

Comment masquer un présentoir à gâteaux en polystyrène ?

Trois techniques permettent de recouvrir ou de masquer un présentoir en polystyrène : la glace royale, le pastillage ou la meringue italienne.

La glace royale est un mélange de blancs d'œufs, de sucre glace tamisé auquel on ajoute quelques gouttes de vinaigre d'alcool blanc. Lorsqu'on la fait de consistance moyenne, on peut l'étaler à la corne, à la palette, à la main ou aux doigts. Si l'on veut donner du relief ou imiter des textures accidentées comme le crépis, on retravaille "l'enduit" avec un peigne : il sert à faire des rainurages droits ou ondulés.

On peut aussi utiliser une glace royale beaucoup plus liquide. On l'étale avec une palette ou une grande règle plate suivant le support. Après séchage, on la décore avec un cornet de glace royale de consistance plus solide. Bordures ou motifs embellissent le présentoir.

Cette glace royale peut être colorée de différentes façons, soit dans la masse, soit à l'aide d'un aérographe, en ayant soin d'harmoniser les couleurs.

La recette de base pour une glace royale classique est un volume de blanc d'œuf pour cinq volumes de sucre glace tamisé (pour éviter les grains). L'ajout de quelques gouttes de vinaigre ou de jus de citron favorise le séchage rapide.

La deuxième méthode est celle du pastillage. Cette masse blanche très compacte sert à recouvrir le socle qui supporte le gâteau. On l'étale en fines couches à l'aide d'un rouleau. Pour embellir et alléger la pièce, on lui donne une effet drapé ou plissé ou le faisant dépasser du socle.

Le pastillage après séchage peut être coloré tout comme la glace royale.

Ce même pastillage est aussi utilisé pour la confection de fleurs et de feuilles que l'on forme à l'aide d'un emporte-pièce. Il peut être aussi moulé pour obtenir la forme de son choix.

Une recette de pastillage

Feuilles de gélatine	8 de 2,5 g
Vinaigre chaud	120 g
Sucre glace	1200 g
Amidon	300 g

- Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Les presser et les dissoudre dans le vinaigre chaud.
- Verser ce mélange sur le sucre glace tamisé avec l'amidon.
- Bien mélanger l'ensemble.

Enfin, on obtient de bons résultats avec la meringue italienne car cette dernière offre l'avantage de ne jamais sécher complètement. Pendant le transport, la pellicule de meringue italienne ne risque pas de craqueler, phénomène observé avec les deux précédentes techniques, du fait de la rigidité partielle du polystyrène.

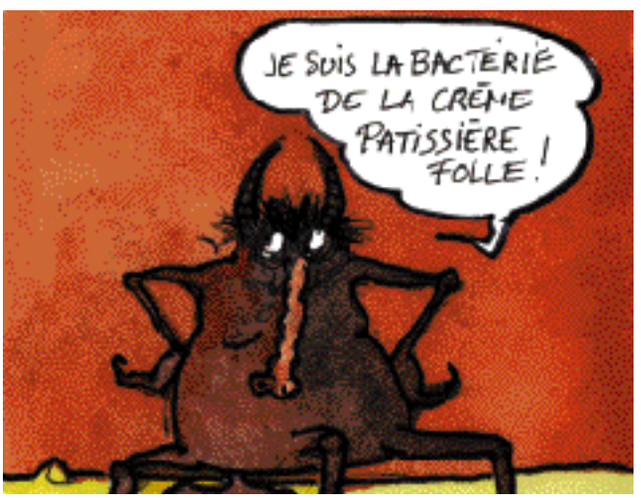
Une recette de meringue italienne

Sucre	1 kg
Eau	300 g
Blancs	500 g
Feuilles de gélatine	4 feuilles de 2,5 g

- Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Verser le sucre cuit à 118°C sur les blancs brisés.
- Laisser monter.
- Presser la gélatine et la mélanger dans la meringue encore chaude.
- L'utiliser avant complet refroidissement.

Quels sont les critères microbiologiques de la crème pâtissière ?

La crème pâtissière que l'on utilise notamment pour garnir la pâte à choux répond à des critères stricts en matière de fabrication et de conservation.



Les produits et le matériel utilisés pour faire une crème pâtissière doivent être d'une hygiène irréprochable.

Une recette de crème pâtissière

Lait	1 litre
Jaunes	160 g
Poudre à crème	80 g
Sucre	250 g
Beurre	100 g

- Verser le lait bouillant sur les jaunes blanchis avec le sucre et la poudre à crème.
- Porter à ébullition et faire cuire pendant 5 minutes.
- Mélanger le beurre.
- Débarrasser sur une plaque en inox.
- Filmer au contact.
- Mettre en cellule.

La crème pâtissière doit être portée à ébullition environ 5 minutes pour détruire les germes. Puis, il faut la débarrasser sur une plaque en inox bactériologiquement propre et la filmer au contact. En complément, après cuisson, il faut la refroidir au plus vite au congélateur ou au réfrigérateur pour éviter aux microbes de proliférer en température intermédiaire dans des conditions qui leur sont favorables (40-50°c). La crème pâtissière se conserve au maximum un jour à la température de réfrigération réglementaire fixée à + 4°C.

Par ailleurs, il est indispensable d'avoir une parfaite hygiène corporelle (mains et ongles propres), une tenue correcte et propre (tablier, pantalon, veste et toque) pour éviter tout risque de souillure du produit. Cette règle de base est évidemment valable pour tout type de fabrication en pâtisserie.
Le "Guide de bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie" consacre deux pages à la fabrication de ce produit. A se procurer et à lire de toute urgence ! *(cf ci-dessous)*

Réglementation

Qu'est-ce que le "Guide de bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie" ?

La réglementation sur l'hygiène alimentaire a évolué en raison des exigences de sécurité des consommateurs. L'Union européenne a harmonisé la réglementation en la matière, notamment avec la directive 93/43/CEE du 14 juin 1993 qui concerne pour une part les boulangers-pâtissiers.

Cette directive a été retranscrite en droit français : arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur et arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine.

Aujourd'hui, les professionnels ont la responsabilité de déterminer les sources de dangers éventuels de leur

activité au regard de la sécurité alimentaire, de définir et mettre en œuvre les moyens de maîtrise (solutions) adaptés à leur activité et d'en contrôler l'efficacité par l'établissement d'éléments de surveillance.

Pour aider les professionnels dans cette voie, la Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie et la Confédération nationale de la pâtisserie ont établi, conformément à ce que suggère la directive européenne, un document intitulé "Guide de bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie". Ce guide, validé le 19 décembre 1997 par les administrations de contrôle compétentes, est désormais disponible.

Son objet est d'aider les professionnels à maîtriser sur le plan de l'hygiène toutes les étapes de la fabrication et de la commercialisation des produits de pâtisserie : produits sucrés, semi-sucrés et/ou salés. Riche de 91 pages, il se compose de quatre sortes de fiches.

Les fiches vertes concernent les **bonnes pratiques de fabrication** des produits suivants :
- la crème pâtissière,
- l'éclair,
- la crème anglaise,
- la crème fouettée (chantilly),
- la crème au beurre,
- la meringue italienne,
- la génoise,
- le bavarois à la crème ou aux fruits,
- la glace aux œufs,
- la mayonnaise,
- les sandwiches.

Les produits non répertoriés dans le guide doivent être rattachés au produit le plus proche (ex : pour la crème mousseline, on prendra la fiche crème pâtissière comme référence).

Les fiches jaunes concernent les **opérations** suivantes :
- la réception des matières premières,
- le stockage en réserve sèche,
- le stockage au laboratoire de fabrication,
- le stockage en enceinte réfrigérée au laboratoire ou en réserve,
- la signification des dates de consommation,
- la cuisson,
- le refroidissement rapide,
- la congélation ventilée - décongélation,
- les manipulations et l'assemblage de produits sensibles,
- la gestion des déchets et poubelles,
- la vente et gestion des invendus,
- la livraison et le transport des produits finis,
- le nettoyage et la désinfection (sols, murs et plafonds, plans de travail, ustensiles et machines, mains,
- la dératisation et la désinsectisation.

Les fiches bleues concernent le **milieu de travail** :
- les locaux de fabrication,
- le plan de travail,
- les ustensiles et les machines de préparation,
- l'hygiène corporelle,
- l'air et l'eau.

L'HACCP en bref

HACCP est l'abréviation de Hazard Analysis Critical Control Point traduit par : Analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise.

Cette méthode américaine permet :
- d'identifier et d'analyser les dangers associés aux différents stades du processus de production d'une denrée alimentaire,
- de définir les moyens nécessaires à leur maîtrise,
- de s'assurer que des moyens sont mis en œuvre de façon effective et efficace.

La directive 93/43/CEE du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires fait référence à l'HACCP et les guides de bonnes pratiques établies par les organisations professionnelles se fondent sur les principes de base de cette méthode.

Les fiches roses concernent les **matières premières** :
- les farines, fécules, amidon, sucres et sirops,
- les œufs,
- les ovoproduits,
- les laits, crèmes et fromages blancs,
- les beurres,
- les fruits,
- les parfums, arômes, alcools et colorants,
- les chocolats, poudre de cacao, pâte de cacao,
- les épices et condiments,
- les avant-produits,
- les légumes,
- les viandes et charcuteries,
- les fromages,
- les conserves et semi-conserves,
- les produits réceptionnés congelés.

Une annexe est consacrée à la présentation à la vente.

Les fiches se composent de 3 ou 4 colonnes :
- la colonne "CCP" répertorie les points particulièrement délicats que le professionnel doit maîtriser,
- la colonne "Dangers" indique, pour chaque CCP, les raisons pour lesquelles ce point à maîtriser est source de danger s'il n'est pas maîtrisé,
- la colonne "Moyens de maîtrise" liste les solutions proposées pour diminuer, voire supprimer les points critiques,
- la colonne "Eléments de gestion" propose au professionnel des moyens de contrôle qui lui permettront de s'assurer de la bonne mise en œuvre des solutions retenues (thermomètre, minuteur)...

La présentation claire et synthétique de ce guide en fait un précieux outil de travail pour le professionnel, qui en cas de contrôle, pourra justifier auprès de l'administration qu'il se réfère à ce document. Même si l'application de ce guide relève d'une démarche volontaire, on ne peut qu'encourager tous les professionnels à le lire très attentivement. *(Lire aussi la question "rayon traiteur" page 10)*.

Où acheter le guide ?

Editeur SOTAL - Société Les Talmeliers
27, avenue d'Eylau- 75 782 Paris cedex 16 *(Prix : 30 francs)*